Giugno 2019

allegrini

NEWS

Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione

NUOVE FRONTIERE DELLO SPORCO: LA CUCINA «OPEN AIR»

Non semplicemente chioschi. Quella dello street food è diventata una vera e propria moda, sfoggiata al primo sole caldo, tra la fine di maggio e l'inizio di giugno.
Se fino a qualche tempo fa era considerato banalmente "cibo di strada", negli ultimi anni lo street food è diventato un must dell'estate, superando quei luoghi comuni che lo vedevano associato al cibo spazzatura.
Oggi, infatti, è la cucina dei ristoranti – anche quelli gourmet – a farsi strada nel favoloso mondo dei carretti ambulanti, rappresentati miticamente nei film americani ed ora superati da una nuova concezione che abbraccia tante culture culinarie diverse, anche quelle più ricercate.

Un'offerta che spazia tra cibi e ingredienti che in comune hanno poco, se non una conseguenza infelice: lo sporco, spesso carbonizzato, che dopo tante ore di lavoro tocca pulire (e qui gli chef ne combinano davvero di ogni).
Durante i suoi sopralluoghi, il team Allegrini ha individuato **problemi e soluzioni relativi allo sporco carbonizzato sulle piastre di cottura**, appuntandosi anche qualche erroraccio che viene commesso nei vani tentativi di sconfiggerlo.

#1 Pulire in corso d'opera

Scegli **Grill Cleaner HT**!

Per coloro che cucinano cibi diversi che non devono essere contaminati, per esempio la carne e il pesce, è difficile trovare una soluzione detergente che sia veloce, efficace e magari anche innocua. E allora lo chef prende dalla dispensa l'aceto, storico alleato della nonna in cucina, perché "pulisce e disinfetta".
A discapito dei suoi tanti utilizzi (che lo vedono assumere un ruolo anche contro i pidocchi), in realtà l'aceto non è efficace, neanche in termini di velocità. Valido sostituto di tutte le cucine è invece **Grill Cleaner HT**, detergente sgrassante pronto all'uso che elimina facilmente lo sporco più resistente su piastre cottura e griglie a caldo. È sufficiente spruzzarne un leggero strato, rimuovere con un raschietto lo sporco ormai ammorbidito e rifinire con un panno umido. *Last but not least*: grazie alla formulazione a base di sostanze non pericolose, i vapori che si sviluppano dalla reazione tra il prodotto e la piastra calda non sono tossici.

Giugno 2019

allegrini

NEWS

Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione

NUOVE FRONTIERE DELLO SPORCO: LA CUCINA «OPEN AIR»

#2 Pulire a fine turno

Se la giornata di lavoro è giunta al termine e le piastre cottura sono ormai raffreddate, è arrivato il momento di pulire con un prodotto in grado di rimuovere gli strati di sporco che si sono accumulati ed… essiccati.
Inutili i tentativi di impiegare energie nelle braccia muniti di spugnetta abrasiva, rischierebbero di rovinare irrimediabilmente le superfici delle piastre.
La soluzione indicata in questo caso è **Brillforn**, ideale per rimuovere gli strati più tenaci su anche su fornelli, tostiere e scaldapanini. Pronto all'uso, da spruzzare su superfici fino a max 50°.

Scegli **Brillforn**!

#3 Pulire in profondità

Scegli **Detergente Piastre Cottura**!

Se c'è ancora qualche residuo di sporco molto ostinato, la pratica più diffusa è una bella cascata di ghiaccio.
Secondo l'opinione comune di alcuni chef, il ghiaccio farebbe reazione con lo sporco staccandolo dalle superfici.
La conseguenza è un grande impiastro con acqua da tutte le parti e nessun miglioramento in termini di pulizia.
Per particolari molto sporchi, immergere nel **Detergente Piastre Cottura** puro o diluito in 3 parti per una notte. E sarà una buonanotte per tutti!

Scopri il piacere di pulire! Con Allegrini, rimuovi anche lo sporco più difficile. Richiedi subito una consulenza.